



We preserve nature's gifts

Actual

Guía de noticias - n.º 92 - año 31 - marzo de 2025

¡Una primavera llena de sabor!

Nuevo

¿Nos vemos en una de estas ferias de primavera?

¡Visita nuestro stand y déjate sorprender por nuestras novedades!

CFIA

Rennes, Francia

04 - 06 de marzo

Pabellón 4 - Stand 4-B64

HORECATEL

Marche-En-Famenne, Bélgica

09 - 12 de marzo

Stand 2e17

HIP 2025

Madrid, España

10 - 12 de marzo

Stand 8-B221

370 GRAD

Hamburgo, Alemania

14 - 17 de marzo

INTERNORGA

Hamburgo, Alemania

14 - 18 de marzo

Pabellón A4 - Stand A4.310

PLMA

Ámsterdam, Países Bajos

20 - 21 de mayo



Ensaladas Ardo: fáciles, nutritivas y deliciosas

Nuevo

Ya llegó la primavera. ¡Ha llegado el momento de cambiar los sabrosos platos hechos en el horno por ensaladas frescas y llenas de color! Como parte de tu bufé, para la barbacoa, como acompañamiento o como almuerzo saludable, estas **cuatro nuevas ensaladas** listas para comer sorprenden con una variada gama de sabores **inspirada en coloridas cocinas** de todo el mundo. **¡Tan solo tienes que descongelar y listo!**

Imprescindible en toda cocina

- **Descongelar y servir**
tan solo tienes que descongelarlas y llevarlas a tu mesa, imás fácil que nunca
- **Listas para comer**
deliciosamente sazonadas
- **Comida completa**
verduras, carbohidratos y proteínas en un plato único
- **De origen vegetal**
ideal para todos: flexitarianos, vegetarianos y veganos
- **Económicas**
lista y deliciosas. Ideal para épocas muy ajetreadas o para cuando no haya suficiente personal
- **Personalizables**
las ensaladas ya están condimentadas, pero se pueden finalizar al gusto
- **Grandes o pequeñas**
perfectas para una comida completa, como guarnición o como aperitivo
- **Versátiles**
para tu bufé, barbacoa, comida para llevar, eventos, catering a bordo, etc
- **Tendencia**
sabores del mundo y platos llenos de color



Tan solo hay descongelar y servir

- Descongela la bolsa en el frigorífico durante 12-24 horas
- También es posible la descongelación rápida en el microondas
- Se conserva hasta 72 horas después de descongelarse
- Conserva las ensaladas siempre en frío



colorido y nutritivo





*Un equilibrio perfecto de
sabores del mundo*



Sabores del mundo



Ensalada Sapphira

Una deliciosa mezcla de bulgur, farro, garbanzos verdes y blancos, pepino, tomate en dados y cebolla roja.

El melocotón y las arándanos añaden **un toque fresco y dulce** y el aderezo **persa, con sumac y menta**, te transportará a Oriente Medio. Un **tabulé moderno con sabores intensos**, una joya en cada bocado.



Art. code: 10004897
4x1.5kg

Ensalada Olymphia

Colorida, fresca y deliciosa: nuestra **ensalada de inspiración griega** sorprende con una mezcla de orzo, tomates secos marinados, lentejas naranjas y verdes, aceitunas negras, cebolla roja, pimientos amarillos asados y ajo de oso. El sabroso sabor de las lentejas se equilibra con el picante del del ajo de oso y el sabor dulce de los pimientos asados. **Un toque dulce de mostaza** completa el aderezo. Ideal para un almuerzo nutritivo o como acompañamiento variado.



Art. code: 10004907
4x1.5kg

Ensalada Sapphira
— MEDIO ORIENTE —

Ensalada Olymphia
— GRIEGO —





Nuevo

Ensalada Eldorado

— LATINOAMERICANO —



Ensalada Mediterránea

— MEDITERRÁNEO —

Ensalada Eldorado

Esta deliciosa combinación de quinoa blanca y roja, edamame, judías negras, maíz dulce, pimiento rojo asado, mango, tomate en dados y cebolleta se combina con arándanos secos para darle un toque sutilmente dulce.

La frescura y la acidez picante de la salsa de mil islas completan tanto la paleta de sabores como la paleta de colores. Esta mezcla ofrece una comida deliciosa y colorida para cualquier ocasión. **Sin gluten.**



Art. code: 10004908
4x1.5kg

Ensalada Mediterránea

¡Elige esta **ensalada de pasta renovada, colorida y refrescante**, perfecta como almuerzo o acompañamiento! Esta ensalada combina una deliciosa mezcla de penne al dente, verduras crujientes como pepino, cebolla roja y pimiento rojo asado con jugosos tomates cherri amarillos y rojos. **Un auténtico clásico con un aderezo de hierbas italianas.** Una delicia llena de color para tu paladar con una textura agradable.



Art. code: 10004898
4x1.5kg

Más sabor, menos desperdicio

Brócoli troceado

Déjate inspirar por la versatilidad de nuestro brócoli troceado, **una mezcla de floretes y tallos de brócoli**. Los floretes tienen un sabor suave y delicado, mientras que los **tallos crujientes** aportan un toque sutilmente dulce y sabroso, y contienen aún más vitaminas que los floretes. Además, este brócoli, con **menos emisiones de CO₂** y **menor consumo de agua**, se ajusta a una cocina sostenible. El brócoli troceado es **la base ideal para puré, sopas, triturados y otros platos nutritivos y sabrosos**.

Para recetas inspiradoras con nuestro brócoli troceado, visite [ardo.com](https://www.ardo.com)



Art. code: 10004878
4x2.5kg

Menos consumo de CO₂ y agua*



* Menos consumo de CO₂ y agua gracias a un 33% menos de residuos alimentarios

Informe sobre mercados y cosechas

edición octubre - noviembre 2024

Tras un 2024 lluvioso, nos alegramos de tener tiempo seco en el norte desde mediados de octubre de 2024. A pesar de ciertos retrasos, observamos una reducción en las limitaciones para varios cultivos y confiamos en lograr una transición hacia la próxima temporada. No obstante, las condiciones pueden variar en función de los cultivos específicos, los requisitos de calidad o el tamaño de corte.

NORTE

La temporada de la **judía** ha terminado con buenos resultados y buenos rendimientos continuos en Bélgica. Los rendimientos de las **espinacas de otoño** se sitúan entre la media y por debajo de las expectativas, dependiendo de la región, lo que, unido

a los resultados de las espinacas de primavera, se traduce en un escaso traspaso a la próxima temporada. La temporada de la **coliflor** comenzó lentamente, pero con una buena calidad en los campos. Los **tubérculos** sufrieron retrasos debido a la siembra tardía y a las condiciones invernales, más imprevisibles. Las **chirivías** y las **zanahorias baby** han sufrido mucho por la primavera y el verano húmedos.

SUR

Hemos podido cosechar casi todos nuestros campos y cumpliremos nuestros programas de producción de la mayoría de las hortalizas, salvo algunos cultivos como las **espinacas** y las **zanahorias baby**. La cosecha de **brócoli de invierno** comenzó a finales de octubre en Portugal y

en el sur de España con buenos volúmenes. La producción en la región de Benimodo comenzó a principios de noviembre y se vio algo obstaculizada debido a las tormentas, sin embargo, no tuvo un impacto importante en los volúmenes y la buena calidad.

HIERBAS

La producción de hierbas aromáticas fue un éxito en Bretaña (Francia), pero la de **albahaca** dio problemas en Austria. La producción de plantas perennes y albahaca se vio afectada por las lluvias y la nueva línea de procesamiento de Gel'Pam (Francia). En general, no hay impacto en la disponibilidad, aunque la situación puede variar para tamaños de corte o calidades específicas.



Noticias sostenibles



Lee nuestro último informe de RSC

A principios de 2025, Ardo presentó su **nuevo Informe de Sostenibilidad Corporativa**, en el que compartimos la evolución de la sostenibilidad del ejercicio 23/24. El informe se basa en la versión anterior, teniendo en cuenta la **Directiva EU sobre información corporativa en materia de sostenibilidad; una directriz (CSRD)** para la presentación de informes sobre sostenibilidad transparentes. Nuestro objetivo es cumplir plenamente con la directiva en 2026. No sólo queremos comunicar de forma transparente nuestras acciones, sino también mostrar nuestro progreso en KPI específicos. **Lee el informe aquí.**



MIMOSA⁺

Minimum Impact, Maximum Output
Sustainable Agriculture - Ardo

Actualización de MIMOSA+

Nos enorgullece compartir el siguiente paso de nuestro programa MIMOSA+ («Minimum Impact, Maximum Output, Sustainable Agriculture», o agricultura sostenible de máximo resultado y mínimo impacto), que tiene como objetivo aumentar la resiliencia climática de nuestras actividades agronómicas a través de la adopción de prácticas agrícolas regenerativas por parte de nuestros productores.

A partir de 2025, introduciremos incentivos económicos para los agricultores que implementen las prácticas de MIMOSA+ en sus campos. Durante el primer año, estos incentivos se aplicarán principalmente a cultivos extensivos en nuestras principales regiones productoras de Bélgica, Holanda y Francia, sentando las bases para una implementación más amplia en el futuro.

Esta iniciativa representa **un importante paso adelante para hacer que nuestras actividades agronómicas sean más resilientes al cambio climático y, al mismo tiempo, reducir nuestro impacto medioambiental.** Al motivar a los agricultores a fomentar la salud del suelo, mejorar la gestión del agua y reforzar la resiliencia climática, reafirmamos **nuestro compromiso de fomentar un sistema alimentario sostenible y resiliente** para las generaciones futuras.



Ardo participa en la iniciativa The Biodiversity Shift

Nos complace anunciar que Ardo participa en «The Biodiversity Shift», una iniciativa belga que forma parte de la campaña mundial «Now for Nature» que apoya a las empresas para que tomen medidas en favor de la naturaleza. Junto con otras empresas involucradas, estamos comprometidos a abordar la pérdida de biodiversidad y contribuir a un mundo más positivo para la naturaleza en 2030.

Para Ardo, la biodiversidad es más que una promesa: es un aspecto esencial a largo plazo. Los ecosistemas saludables proporcionan agua limpia, suelo fértil y polinización natural, todos ellos cruciales para nuestras actividades agrícolas. Al unírnos a The Biodiversity Shift, estamos dando pasos concretos para trabajar en armonía con la naturaleza y nos aseguramos de reducir el impacto de nuestras actividades en el medio ambiente.



«Todos los miembros de nuestra organización son responsables de la satisfacción de nuestros clientes».

Desde el 1 de septiembre, Sabine Sagaert es la directora ejecutiva de Ardo. Hablamos con ella sobre sus primeras impresiones y planes para el futuro de la empresa.

¿Sabine, podrías presentarte brevemente?

Sabine: «Nací en Kortrijk, tengo raíces en Flandes Occidental y vivo con mi marido en Gante. Tenemos dos hijos ya adultos. En mi tiempo libre disfruto de mi familia y mis amigos, el arte, el deporte (correr, montar en bicicleta, nadar), la lectura y los viajes».

Empezaste en este puesto en septiembre. ¿Qué es lo que más te gusta de Ardo?

Sabine: «Llevo muchos años trabajando en el sector alimentario, un mundo que llevo en mi corazón. Me encanta comer sano, lo que contribuye a mejorar la calidad de vida, y esa es mi pasión. **Lo que me atrajo de inmediato en Ardo es el enfoque en la sostenibilidad, que radica en el ADN de la empresa. Los valores de Ardo, como la pertenencia, la autenticidad, la pasión y la orientación al cliente, coinciden totalmente con quién soy.** Además, Ardo goza de una sólida reputación en el sector. La presencia global y el potencial de crecimiento han completado el panorama».

¿Cuáles son tus primeras impresiones y conclusiones desde que trabajas en Ardo?

Sabine: «Puedo confirmar que todo lo que me atrajo de Ardo es totalmente cierto. Hay **mucha pasión y experiencia dentro de la empresa.** La sostenibilidad no solo es una prioridad, sino también un elemento claramente diferenciador para nuestros clientes.

Con nuestras verduras, hierbas y frutas frescas ultracongeladas, ofrecemos numerosas ventajas: alimentación

saludable, facilidad de uso sin necesidad de limpiar ni cortar, menos desperdicio de alimentos y una alternativa asequible en comparación con los productos frescos. Además, ya he visto algunas **innovaciones impresionantes**, como los fingers vegetales, las costillas de maíz, las espinacas mediterráneas... He probado todos los productos, como nuestras espinacas cremosas vegana. Tienen un sabor fantástico, son fáciles de usar y son aún más sostenibles. ¡Estoy muy emocionada!

Por supuesto, también hay oportunidades que queremos aprovechar aún más. **La seguridad sigue siendo nuestra máxima prioridad:** todos los empleados deben poder regresar a casa sanos y salvos al final del día. También nos **centramos mucho en la orientación al cliente y los niveles de servicio para seguir siendo su proveedor preferido.** Además, queremos seguir simplificando y optimizando nuestros procesos empresariales mediante la digitalización y un trabajo más basado en datos. Todo esto contribuye a la orientación al cliente. **Todos los miembros de nuestra organización son responsables de la satisfacción de nuestros clientes».**

¿Cuáles son tus prioridades para los próximos años? ¿Cómo quieres impulsar la innovación y la sostenibilidad en Ardo?

Sabine: «Tenemos una estrategia clara para los próximos cinco años, **centrada en el crecimiento.** Al mismo tiempo, nos centramos en el **desarrollo de nuestros empleados** y buscamos formas de mitigar los riesgos derivados del cambio

climático.

Una iniciativa importante en este sentido es nuestro **programa MIMOSA+.** **De este modo, animamos a nuestros agricultores a practicar la agricultura regenerativa.** Esto mejora la salud del suelo, reduce el uso de agua y pesticidas y aumenta la biodiversidad. Es una forma concreta de implementar aún más la sostenibilidad en nuestras operaciones.

Además, **seguimos comprometidos con la innovación**, en colaboración con nuestros clientes. Seguimos de cerca las tendencias y adaptamos nuestra gama de productos en consecuencia».

Esto nos lleva a la siguiente pregunta: ¿qué opinas de la nueva gama de ensaladas frías de Ardo?

Sabine: «Por supuesto, las he probado y son realmente excepcionales.

Se adaptan a la perfección a las tendencias alimentarias actuales y satisfacen las necesidades de los consumidores: comidas fáciles y saludables.

¡Me encantan!»

¿Tienes algún mensaje para los clientes de Ardo?

Sabine: «Claro que sí. **Queremos seguir siendo su proveedor preferido en el futuro.** Nos gusta pensar con nuestros clientes y buscar juntos soluciones beneficiosas para todos que se ajusten a sus objetivos estratégicos. Nuestros equipos de expertos están listos para apoyarte en innovación, sostenibilidad y desarrollo de productos».



Más información sobre cómo usa Ardo tus datos:
<https://ardo.com/en/privacy-policy-customers-and-suppliers>

SIGA A ARDO EN WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts